

“冬が旬”のアイスでプチ贅沢を！ #アイズドリンクアレンジ SNSでバズった「アイス研究家・シズリーナ荒井」直伝レシピ！ “いつものアイスがお馴染みドリンクでお手軽スイーツに変身”

■ マツコ番組出演で話題の人「アイス研究家・シズリーナ荒井」が推す“アイスの旬”

バラエティ番組『マツコの知らない世界』（TBS系）に年間4000個ものアイスを食べるアイスマニアとして出演し、その反響でSNSにて物議（プチ炎上）を醸したアイス研究家のシズリーナ荒井（荒井健治）さんは、“アイスの旬は冬”だと力説する。

“ソーダ系など爽やかな味やかき氷系の氷菓が多い夏から、冬になるにつれて濃厚系のアイスクリーム商品が増える”という一般的にも分かりやすい変化だけでなく、“冬になると生乳の乳脂肪分が高くなるので、濃厚系アイスのバリエーションが増える”という理由もあるようです。そして、旬のアイスをさらに美味しく食べる方法とは――



「アイス研究家・シズリーナ荒井」プロフィール

今までに5万2,000個ものアイスを食べ、年間4,000種類以上のアイスクリームをテイスティングするという、アイスに人生を捧げアイス愛をこめやまない日本最強のアイスマニア。SNSで話題となったアイスのアレンジレシピや企業同士の商品コラボを手がけるなど、食べ方をデザインする“イートデザイナー”としても活躍中。テレビ放送で拝見するアイスについて熱く語る様子からは、アイスへの愛が溢れている。

冬のアイス事情…要チェック！（シズリーナ荒井 コメント）

- ✓ 寒い冬に暖かい部屋で食べると、アイスはもっと美味しく感じる！？
- ✓ 冬は生乳の乳脂肪が高くなるので、濃厚系アイスの種類が増える！
- ✓ 冬に多い期間限定の商品は、人気が出ると手に入りづらくなることも！

冬の濃厚系アイスは、贅沢感だったり満足感を得られますが、濃厚な味わいが故に喉が乾いてしまうという経験はないでしょうか？

そこで今回は、冬のアイスを楽しみながら喉も潤せる“アイズドリンクアレンジ”で、新しいアイスの楽しみ方を多くの方に知っていただけたらと思います！材料のアイスも手に入りやすい定番ものを中心にレシピを紹介します！

#アイズドリンクアレンジ ~お馴染みドリンクでお手軽に、アイスを絶品スイーツへ大変身！~

アイス研究家・シズリーナ荒井が、自宅でのプチ贅沢を叶える、お手軽アレンジレシピを紹介。どのコンビニ・スーパーにも売っている定番アイスを、絶品スイーツに変身させるのに必要なのは、アイスと同じくどこでも買える定番ドリンクだった。材料が他のスイーツを作るよりも低価格で、準備や細かな段取りは不要、調理器具も殆ど使わないので手間いらず。

“絶対合いそう”な組み合わせから、“口内マリアージュで喉元に緊張が走る”驚きの組み合わせまで、どれも試したくなる6種のバリエーションを公開。まだまだ続く寒い冬、お手軽なプチ贅沢として、暖かい部屋の中で楽しむのも良さそうだ。



>>>>
次頁より
6つの
「アレンジレシピ」
を紹介！

① シャリうまフルーツミルクティー

“華やぐ香りを活かした、まさにクラフトな逸品！”

ロッテ『クーリッシュ バニラ』× サントリー『クラフトボス フルーツティー』



ロッテ「クーリッシュ バニラ」140mlに対して、サントリー「クラフトボス フルーツティー」を、よく混ぜ合わせるだけ！（※クーリッシュ70mlに対して、クラフトボスフルーツティー100ml）

『クラフトボス フルーツティー』は、高濃度アロマ抽出で香り華やぐ人気シリーズの紅茶で、フルーツの上品で甘い香りがとても立っているので、すっきりとしたバニラ味と合わせると、香りがしっかりと残ります。『クーリッシュ』は微細氷が入っているので柔らかく、滑らかに仕上がります。想像を超えて一体化し、リッチな味へと変貌します！（シズリーナ荒井 コメント）



② ブラックあんコーヒー ホイップ添え

“喫茶店気分で、冷え冷えカフェブレイク！”

井村屋『BOXあずきバー』× キリンビバレッジ『ファイア ワンデー ブラック』



井村屋『BOXあずきバー』1本に対して、キリンビバレッジ『ファイア ワンデー ブラック』50～75mlを、よく混ぜ合わせるだけ！ホイップクリームをトッピングするのもオススメ！（※BOXあずきバー 2本に対して、ワンデーブラック100ml～150ml）

『あずきバー』は固いので、作る前に室温に10分程置くとアイスから棒が抜きやすくなります！苦味と酸味を抑えてすっきりした味わいの『ファイア ワンデー ブラック』と、『あずきバー』の甘みがベストマッチ！意外にも打ち消し合わず、コクを感じる仕上がりに！コーヒーの直火仕上げが深みに繋がっているのかも！（シズリーナ荒井 コメント）



③ しろくまミックスジュース

“大阪名物のアレを、ミキサー無しで超再現！”

丸永製菓『しろくま』× 日清ヨーク『ピルクル400』



丸永製菓『しろくま』240mlに対して、日清ヨーク『ピルクル400』150mlを、よく混ぜ合わせるだけ！

練乳と乳酸菌飲料、乳と乳のコラボレーションは合わないはずがありません！『しろくま』は、かき氷なので、自然とミキサーして作ったような舌触りに。フルーツもゴロゴロ入っているので、本場大阪のミックスジュースよりもジュージーになります！尚、『ピルクル400』は特定保健用食品で、1日の摂取目安量として65mlを推奨しています。作ったら2人でシェアして楽しもう！（シズリーナ荒井 コメント）



④ 爽やかコーヒー風シェイク

“まるでファストフード店のコーヒーシェイク!?”

ロッテ『爽 バニラ』× 伊藤園『健康ミネラルむぎ茶』



ロッテ『爽 バニラ』190mlに対して、伊藤園『健康ミネラルむぎ茶』100～150mlを、よく混ぜ合わせるだけ！

ともに夏のイメージが強いですが、タッグを組んだら冬にもぴったりなシェイクに変身！『健康ミネラルむぎ茶』のこぼしい甘みと香りに、『爽』バニラ味が溶け込むと、なんと優しいコーヒー味に変化します！微細氷によって滑らかな口当たりとなって、人気ファストフード店を思わせるどこか懐かしい味です。材料を知らせず飲んだら麦茶と気づかないかも！？（シズリーナ荒井 コメント）



⑤ コクうまチーズレモンティー

“レモンの香りとチーズがマッチ、オシャレなティータイム！”

森永乳業『MOW PRIME バタークッキー&クリームチーズ』× サントリー『クラフトボス レモンティー』



サントリー『クラフトボス レモンティー』200ml (お好み量) をグラスに注ぎ、森永乳業『MOW PRIME バタークッキー&クリームチーズ〜いまだけの濃厚仕立て〜』をお好み量トッピングするだけ！

こちらは少し変化球。期間限定の『MOW PRIME バタークッキー&クリームチーズ』を使用しますが、同じ『モウ』のパナコ味と、市販のクリームチーズでも代替可能！去年ブームとなった「チーズレモンティー」です！『クラフトボス レモンティー』の強い香りがグッド！ドリンクの上に白いアイスが乗るので、透明グラスで作ると、ビールみたいな見た目がかっこいいです！（シズリーナ荒井 コメント）



⑥ まるで白桃風 魔法のシェイク

“トマトが好きになるかも？後味ふわっと桃風味！”

明治『エッセル スーパーカップ 超バニラ』× カゴメ『カゴメトマトジュース(食塩無添加)』



明治『エッセル スーパーカップ 超バニラ』200mlに対して、カゴメ『カゴメトマトジュース(食塩無添加)』200mlをよく混ぜ合わせるだけ！

これは想像できない味だと思います。機能性表示食品の『カゴメトマトジュース』と、王道バニラアイス。飲んでみたら驚きます！『スーパーカップ』は、濃厚な味わいとシャープなキレが特徴なので、混ぜるとトマト感がマイルドになり、甘みと爽やかさが残ります。後味に白桃を感じる、まさに魔法の掛け合わせ！トマトジュースは、無塩のものを選んでください！（シズリーナ荒井 コメント）



アレンジレシピのおすすめポイント！（シズリーナ荒井 コメント）

- ✓ アイスやドリンクを、いつもと違った味わいで楽しめる！
- ✓ 材料は、コンビニ・スーパーで手軽に低価格で購入できる！
- ✓ 作り方は混ぜるだけでカンタン、洗い物も殆ど不要！
- ✓ 見た目も新鮮で、SNS映えな写真が撮れちゃう！
- ✓ 子どものおやつにもピッタリ！一緒に作るワクワクも！

